



MAISON
Saint Martin
Maison familiale

DOSSIER DE PRESSE

Entre la mairie du 10e, la caserne des pompiers, l'école et le marché couvert Saint-Martin, Maison Saint Martin a ouvert ses portes en septembre 2025. Directement accessible depuis le marché, le restaurant s'impose comme un véritable lieu de vie du quartier, à mi-chemin entre la brasserie tradi et le coffee shop. Ouverte du matin au soir, la maison accompagne chaque moment de la journée : le latte, le déjeuner sur le pouce ou entre collègues, le dîner convivial ou le gueuleton en famille du week-end.



Esther, Nathan & Family

Derrière Maison Saint Martin, on retrouve David Zenouda, restaurateur aguerri et vice-président de l'UMIH Paris Île-de-France. À la tête de plusieurs adresses parisiennes comme le Café A, le Next ou le Maze, il signe ici un projet plus intime et familial. **Maison Saint Martin** : c'est une histoire de transmission, portée par ses enfants Esther, 23 ans, et Nathan, 26 ans. De retour de Melbourne, ils insufflent au lieu leur énergie, leur expérience et une vision moderne de la restauration. Ensemble, ils participent à toutes les étapes du projet : choix des producteurs, création de la carte, gestion du service ou encore identité du lieu. L'adresse incarne une brasserie d'un nouveau genre, où la rigueur des aînés rencontre la curiosité et la liberté de la jeune génération.

Esther, Nathan et leur papa redonnent donc à la brasserie parisienne ses lettres de noblesse tout en l'adaptant aux usages d'aujourd'hui. On y retrouve le comptoir, les banquettes, la terrasse et la carte de plats familiaux, mais dans une version réinventée, plus actuelle.



Le lieu

L'architecture intérieure, signée Laura Narvaez (déjà à l'origine du Café A, du Break et du Maze) joue avec les formes oblongues pour arrondir les angles du bistrot tradi, des matières naturelles et des perspectives ouvertes. Le lieu s'articule autour de deux comptoirs : l'un dédié au café de spécialité et au takeaway, l'autre à la brasserie sur 2 niveaux. La lumière naturelle traverse les espaces, la terrasse est ouverte toute l'année et la configuration favorise le mouvement et la convivialité.



Le chef

En cuisine, le **chef José Ribeiro** signe une carte lisible et généreuse. Passé par des maisons comme le Plaza Athénée, le Prince de Galles, le Café de l'Homme, le Hoche, le Kong, le Pershing Hall, ou le Rural avec Marc Veyrat, il aime la cuisine du quotidien, sincère et sans chichi. Ses assiettes s'appuient sur la tradition française mais s'ouvrent aussi à d'autres influences. L'œuf mayo est revisité avec du panko, une vinaigrette Ponzu-Yuzu et une touche de furikaké. Les gnocchis changent au fil des saisons, en ce moment au potimarron, tandis que la parmigiana, la saucisse-purée ou les plats du marché mettent en avant la gourmandise et la fraîcheur du produit dans son plus simple appareil.



La Carte :

Le matin

Le matin :

Dès le matin, le café prend vie avec un véritable corner de spécialité. La maison s'approvisionne chez Tanat, torréfacteur parisien dont la réputation n'est plus à faire, et sert des cafés préparés par un barista. Espresso, cappuccino, flat white : ici, le café se déguste au comptoir ou à emporter accompagné de pâtisseries faites maison ou d'une viennoiserie - de chez chouquette dans le marché à proximité - Esprit décontracté inspiré de Melbourne.



La Carte : La semaine

Le midi à emporter :

Des sandwiches Panuozzo faits maison, préparés avec un pain à la farine intégrale Bio T150, plus digeste riche en fibre et à faible indice glycémique. On le retrouve avec du jambon de parme, du jambon blanc sans nitrite ou encore un saumon gravlax puis en versions végé aux légumes grillés.

Le midi à l'ardoise :

Chaque jour au déjeuner le restaurant propose une formule au marché entrée + plat ou plat + dessert à 19,5 euros, et entrée + plat + dessert à 26,5 euros.

Le midi et le soir :

La carte, renouvelée selon les saisons, déroule une sélection de plat bien ficelés : en entrée assortiment terre-mer de crudo, stracciatella aux fruits rôtis, œuf mayo revisité, en plat karaage croustillant, croque rustique, saucisse au couteau de la Maison Montalet ou encore mikado de thon. Côté dessert, tiramisu choco-noisette, financier et crème brûlée complètent le tableau. Simple et efficace !



La Carte : Le week-end

Maison Saint Martin met pleinement à profit sa proximité avec le marché couvert Saint-Martin, auquel elle est directement reliée par un passage intérieur. José Ribeiro y fait ses achats chaque matin auprès de producteurs identifiés : Toto le poissonnier, Jean Franck le fromager, et Nicolas le charcutier, il travaille également avec des producteurs locaux comme Adrien de la Maison Montalet, ou le Moulin de Versailles pour la farine Bio d'Île-de-France. Ce lien concret entre le marché et la cuisine structure toute l'identité du lieu. Le brunch, baptisé ici « Un week-end au marché », célèbre la bonne ripaille : du producteur à la table, sans détour. On y partage des assiettes d'écailles, des terrines, puis les cocottes de Mamie Nicole des petits plats comme on aime : quart de poulet fermier Label Rouge, parmigiana, blanquette de veau et des desserts maisons : les préférés de Papi Michel, brioche perdue, brownie on encore des cookies à partager ou pas. Des plats simples, généreux et empreints de nostalgie, comme chez mamie (peut-être même un peu mieux !)



La Carte : Des vins

Elle s'inscrit dans la même philosophie. On y trouve principalement des cuvées naturelles et biodynamiques, choisies pour leur équilibre et leur accessibilité. L'idée est de proposer des vins vivants, expressifs mais faciles à boire, qui accompagnent aussi bien un déjeuner qu'un dîner. La sélection évolue régulièrement au rythme des saisons et des découvertes de l'équipe.



Informations pratiques

Maison Saint Martin
33 rue du Château d'Eau 75010, Paris

HORAIRES

Lundi 08 :30–17 :00
Mardi au vendredi 08 :30–01 :00
Samedi 09 :00–01 :00
Dimanche 09 :00–17 :00

ARDOISE MOYENNE

25-40 euros

LA SALLE